



FOOD
STANDARDS
AGENCY

籌備開業

開始經營飲食業
的步驟


Starting up – Your first steps to running a catering business
Chinese

籌備開業 – 開始經營飲食業的步驟

這份小冊是給開辦一間餐館、咖啡室或其他飲食業務的人士參考，無論你是接手已在經營中的業務，或者創辦全新的業務。


非常重要的是你必須一開始便要處事妥當，因為這會幫助你將來能更易經營你的業務。這份小冊告訴你一些需要考慮的主要事項。

這小冊內很多資料告訴你有關法律上的規定。當有些事項是良好做法，而並非法律規定時，這會在方框內以這符號：

 顯示出來。

此外亦有一些用來幫助你的提示。

這些指示會在方框內以這符號：

 顯示出來。

1

你工作的地方	2
為你的食肆辦理登記。牌照	3
有關食肆場所的條例	4
預備食物的地方	5
器具，廢物	6
流動/臨時食物場所	6
健康與安全，防火安全措施	7

2

管理食物安全	8
食物安全管理程序	9
員工	9
供應商	10
運送	11

3

良好食物衛生	12
清潔	13
烹煮	14
冷凍	15
交叉污染	17
個人衛生	18
患病	19
貯存	20
巡查	21

4

有關菜單的規例	22
標明價格	23
徵收 VAT	23
食物描述	24
食物標籤	25
酒類	25

5

文件及財務	26
業務類別	27
成為自僱人士	27
VAT 登記	28
保存記錄	28
發薪給僱員	29

6

法律	30
----	----

7

我可以獲得甚麼協助？	32
食物安全管理套冊	33
食物標準局刊物	34
政府部門印製的刊物	35
有用的聯絡資料	36

你工作的
地方

為你的食肆辦理登記

如果你正在計劃開辦一間新的飲食商號，你必須在開始營業至少 28 天前，向你的地方當局的环境衛生服務處 (environmental health service) 登記你的店舖。

這適用於大多數的飲食業務，包括在家中經營的飲食業務，及流動或臨時場所，例如攤檔及小食車。請向你的地方當局查詢有關如何登記的詳情。若你使用兩個或以上的場所，你需要為所有場所辦理登記。

若食物場所是由多個飲食商號共用（例如：鄉村禮堂或會議中心），該允許有關場所作此用途的人士須負責將地方登記。

你亦可能需要登記為自僱人士及/或辦理附加稅 (VAT) 登記（請看第 27 至 29 頁）。這些登記程序是與辦理你的食肆場所登記完全獨立的。

如果你想更改你的樓宇，請記著你可能需要得到規劃許可。

以大多數樓宇來說，你亦需要繳付商業差餉費。請向你的地方當局查詢資料。

牌照

如果你想進行以下事項，你需要申請牌照：

- › 售賣或供應酒精飲品
- › 在晚上 11 時至凌晨 5 時期間售賣熱食物
- › 提供娛樂節目，例如劇院、戲院或現場音樂演奏
- › 在街上從小食檔或小食車售賣食物

商號應向他們的地方當局查詢有關這些牌照的資料。

有關食肆場所的條例

當你為你的業務選擇舖位時，最重要的是要確保該店舖是：

- › 符合有關的條例
- › 適合你的業務的用途
- › 容許你安全地預備食物。

你必須將店舖保持清潔及維修良好。你的店舖必須容許你能遵守良好的食物衛生守則，包括防止污染，尤其是防治蟲鼠。



當你選擇新舖位，或更改現時的店舖時，最好是向你的地方當局尋求指導。

以下的條例適用於你整個店舖，而不單是用來預備食物的地方。

洗手設備及廁所

你的店舖內必須設有足夠的洗手盆供員工洗手，有冷和熱的自來水供應，及提供以衛生方法洗手和乾手的用品。

如有需要，你亦須分別提供洗滌盆，用來清洗食物和清潔用具 – 請看第 5 至 6 頁。

此外，又必須有足夠的廁所，及廁所不可以直接通入處理食物的地方。

更衣設施

在有需要時，你必須提供足夠的設施讓員工更換衣服。

其他規定

你的店舖亦必須有足夠的通風、照明及排污設備。

預備食物的地方

以下所有條例都適用於預備食物的房間。

地面及牆壁

地面及牆壁必須保持‘狀況良好’。它們必須是容易清潔及（在有需要時）容易消毒的。

實際來說，這是指地面及牆壁必須是平滑、耐用、可清洗及維修良好的。

天花板

天花板的設計及結構必須能防止污垢積聚，及減少水凝、發霉及有粉屑剝落。

實際來說，這是指天花板必須狀況良好、平滑及容易清潔，及沒有任何油漆或批盪剝落。

窗戶

窗戶及任何其他開孔的構造，必須能防止污垢積聚。如有需要，所有可以向屋外開啓的窗戶及其他開口（例如門）必須裝有昆蟲隔網，並且是可以容易拆下來清潔的。

門

所有門都必須是容易清潔及，在有需要時，容易消毒的。

裝置表面

在處理食物地區內的任何裝置表面（包括器具的表面），尤其是與食物接觸的表面，都必須是維修良好、容易清洗，及在有需要時容易消毒的。

清潔用具設施

你的店舖內必須有足夠的設施，以便在有需要時用來清潔、消毒及貯存器具及裝置。這些設備必須有足夠的冷及熱水供應。

清洗食物設備

你的店舖內必須有足夠的設施，以便在有需要時用來清洗食物。所有用來清洗食物的洗條盆（或其他設施）都必須有足夠的熱及／或冷水供應。這些冷熱水必須是可飲用的質素。這些設施必須保持清潔，及在有需要時加以消毒。

器具

所有與食物接觸的物件、裝置及器具都必須：

- ▶ 是維修及狀況良好，可以保持清潔及在有需要時加以消毒
- ▶ 徹底清潔，及在有需要時經常消毒，以避免有任何污染的風險。

廢物

你必須盡快從有食物的房間內清除食物殘渣及其他垃圾，以避免它們積聚起來。

你必須有足夠的設備去存放及清除食物殘渣及其他垃圾。



這些只是你的業務要遵守的其中一些規則。請參看食物標準局 (Food Standards Agency – FSA) 印製的另一份小冊 – ‘食物衛生 – 給飲食業的指引’ (Food hygiene – a guide for businesses) – 請看第 34 頁有關如何訂購的詳情。

流動 / 臨時食物場所

如果你在流動或臨時場所經營食物生意，你仍如同其他食肆一樣，需要遵守同樣的衛生規則，但是由於地方空間有限，因此對於這些場所的法律規定略有不同，及彈性較大。

欲知詳情，請參看食物標準局印製的小冊 – ‘食物衛生 – 給飲食業的指引’ (Food hygiene – a guide for businesses)

你工作的
地方

(請看第 34 頁有關訂購詳情)。流動及/或臨時場所包括大營幕、攤檔或小食車等。

有關食物衛生條例怎樣適用於你的業務的指導，請向你的地方當局的环境衛生服務處查詢。

請記著，流動及/或臨時場所仍需辦理登記 — 請看第 3 頁為你的食肆辦理登記一節。

健康與安全

你工作的方式必須能保護你的員工及其他可能受到你的工作影響的人士的健康與安全。如果你有五名或以上的僱員，你必須有一份書面的健康與安全政策，說明你所作的健康與安全安排。

欲知詳情，請看 Business Link (商業連繫) 出版的小冊 'Health and Safety: a no-nonsense summary of Government rules and regulations' (健康與安全：政府規則及條例的實用摘要) (請看第 35 頁有關訂購詳情)，或聯絡健康與安全委員會 (Health and Safety Executive) (請看第 36 頁)。

防火安全措施

你必須在店舖內進行火災風險評估，並且採取防火安全措施去幫助保護你自己、你的員工及顧客。你必須採取的預防措施會視乎多個因素而定，例如你店舖的大小。欲獲得指導，請聯絡你當地的消防局。



如果你正在計劃將店舖改裝，最好是在動工前先尋求防火安全的指導。

欲知詳情，請參看 'Fire safety: An employer's guide' (防火安全：僱主指引)。你可以在網上閱讀這份小冊，網址 www.archive.officialdocuments.co.uk/document/fire/index.htm，或向 HSE 書店訂購，價格是£9.95 (請看第 35 頁以知詳情)。

管理食物 安全

食物安全管理是關於你怎樣做去管理你業務內的食物製造過程，以確保食物是可以安全進食的。

食物安全管理程序

你必須實行‘食物安全管理程序’，及保存有關你的程序的最新記錄。如果你更改你製造的食物種類，或改變工作的方式，你必須檢討這些程序。

FSA 印製了一些套冊，可以幫助你實施這些程序 – 請看第 33 頁以知詳情。你亦可以向你的地方當局環境衛生服務處尋求指導。

員工



可靠及負責任的員工對任何業務都非常重要。如可能的話，最好是聘請一些有飲食業經驗及/或曾接受培訓的員工。

你必須確保任何處理食物的員工都受到監督及指示，及/或已接受適合他們職務的食物衛生培訓。



當你聘請員工時，你應確保他們在開始工作前已瞭解主要的食物衛生事項。請看第 12 至 21 頁良好食物衛生一節。

該位（或多位）負責發展及維持你業務的食物安全管理程序的人士，必須接受了足以令他們勝任的培訓。雖然正式課程會很有用，但你與你的員工是毋須參加正式課程的。你們可以用一份由 FSA 印製的套冊，為你自己和員工提供培訓。請參看第 33 頁以知詳情。



最好是將你或員工接受了任何培訓記錄下來，以備當執行主任視察店舖時，可以向他們出示這些記錄。

供應商



供應商的選擇是非常重要的，因為他們的可靠性，和所供應的食物的安全及質素，都可以影響到你的業務。特別重要的是你購買的貨品，必須是經安全的方法貯存、加工及處理的。

當食物送到時，你要檢查：

- › 冷凍及急凍食物的冷度是否足夠
- › 包裝並沒有任何損壞
- › 這是你訂購的食物

如果你認為供應商送到的食品是未經安全的方法處理，如可能的話，你應拒絕收貨，及立即聯絡該供應商。

最重要的是要寫下所有供應商的詳細資料。你要保留你從供應商、商店或現金取貨店 (cash-and-carry) 購買的所有食品的发票及收據。這應包括你購買了甚麼產品、從何處購買、數量和日期等。

運送

當你運送食物時 – 也許是從你的店舖到另一地點，或從現金取貨店到你的店舖 – 你必須防止讓食物受到污染，例如從污垢或細菌。

特別重要的是要確保：

- › 運送的食物是放在防止受污染的包裝盒或容器內
- › 冷凍及急凍食品是以正確的溫度存放（有些商號使用保冷袋及箱子，或有冷藏設備的貨車）
- › 生的食物與可即食的食物分開擺放

用來運送食物的車輛必須保持清潔和維修良好。

良好食物 衛生



要確保你供應的食物可安全進食，良好的食物衛生是必要的。以營商而言，這是明智之舉，因為良好衛生有助防止食物中毒，及維護你的食店在顧客心目中的聲譽。

當你開辦飲食業務時，正是推行良好做法的好機會，以協助你一開始便能確保有良好衛生。

保持良好食物衛生，要緊記的四項要點是 4Cs：

- › 清潔 (cleaning)
- › 烹煮 (cooking)
- › 冷凍 (chilling)
- › 交叉污染 (cross-contamination)

你可以利用這 4Cs 去幫助你防止最常見的食物安全問題。以下各節段解釋你可以怎樣使用每一要點。



清潔

有效的清潔可以消滅在雙手、器具和桌面上的細菌。因此，這會有助於防止細菌傳播到食物上。你應進行以下各項事情：

- › 確保所有員工在處理食物前，都必定要徹底清潔和弄乾雙手。
- › 在進行不同工作之間，尤其是在處理生的食物後，都清洗處理食物的地方和器具。
- › 一邊工作一邊清潔。如果你弄瀉了食物，必須即時清理，然後再徹底將桌面/地面清潔。
- › 使用適當的清潔用品，及遵照製造商的指示進行。
- › 切勿讓食物殘渣堆積起來。



訂出一個清潔時間表，是確保所有地面／桌面及器具在需要清潔時進行清洗的好方法。它亦可以有助於防止員工浪費或不正確地使用清潔用品。

你要弄清楚甚麼需要每天清潔，或每天要清潔多次，及甚麼是無需那麼頻密清洗的。你的時間表應寫清楚：

- › 甚麼是需要清潔的
- › 需每隔多久清潔一次
- › 應怎樣去清潔

最好能包括進行清潔的指示，說明：

- › 應使用甚麼清潔用品
- › 應怎樣使用清潔用品，包括稀釋度，及讓它們與桌面／地面接觸的時間（依照製造商的指示）
- › 應如何存放這些用品（在特定的地方，而不是在有食物的地方）

缺乏基本清潔是食肆被檢控的最常見原因之一。



烹煮

徹底煮熟食物可以殺死食物中有害的細菌。因此確保將食物徹底煮熟是非常重要的。未完全煮熟的食物可以引致食物中毒。

在烹煮或加熱食物時，必須確定食物已完全滾熱。（在蘇格蘭，法律規定加熱食物必須至少達到 82°C。）

特別重要的是要確保你已徹底煮熟家禽（例如雞）、豬肉、肉卷及用碎肉製成的食品，例如漢堡包肉和香腸等。這是由於在這些肉類中央可能會有細菌存在。要

殺死任何細菌，必須將肉類徹底煮熟，因此這些肉類不應以肉色微紅或半生熟的形式上餐，而必須煮至完全滾熱。

整塊肉（例如扒類）或牛肉或羊肉塊是可以應客人的要求，煮至微紅/半生熟上餐。

將食物保熱

當你將已煮熟的食物保熱時，必須將它保持在 63°C 或以上。這是法律的規定。

當你將食物上餐或陳列時，可以將食物保持在 63°C 以下最長達兩小時。不過，你只可以這樣做一次。之後你必須棄掉食物，或盡快將它冷卻下來，然後放入雪櫃內冷凍直至使用為止。

在蘇格蘭，食店亦必須將熱食物保持在 63°C 或以上，但有關條例並沒有清楚說明當將食物上餐或陳列時，可以將食物保持在這溫度以下多久（雖然這段時間應該是盡量短的）。



如果你計算出用你的焗爐烹調一道菜餚所需的時間，你可以在日後用這些溫度及時間去烹調這菜餚。

但是請記著，焗爐和其他器具可能各有不同及會出錯，因此你必須經常檢查所調校的溫度及時間，是否仍然能正確地將該菜餚煮熟。



冷凍

正確地冷凍食物有助於停止有害細菌繁殖。有些食物是需要保持冷凍才能保持安全，例如，一些有‘在此日期前使用’(‘use by’)標誌的食物、已煮好的菜餚或其他可即食食物，例如預備好的沙律和甜品。

最重要的是不可將這類食物於室溫中存放。因此，你必須確保做到以下的事項。

- › 在冷凍食物送到時，必須確定它的冷度是足夠的。
- › 將需要冷凍的食物立即放入雪櫃內。
- › 儘快將煮好的食物冷卻下來，然後放入雪櫃內。
- › 在預備食物時，儘量減短冷凍食物在雪櫃外存放的時間。
- › 經常檢查你的雪櫃及陳列櫃的冷度是否足夠。

保持食物冷凍

冷凍的食物必須保持在 8°C 或以下。這是在英格蘭、威爾斯及北愛爾蘭的法律規定。

實際上，我們建議你將雪櫃的溫度調校在 5°C，以確保食物保持於足夠的冷度。你應定期檢查雪櫃及任何陳列櫃的冷度是否足夠。

當你將冷凍食物上餐或陳列時，可以將食物保持在 8°C 以上最長達四小時。你只可以這樣做一次。如果之後有任何食物剩餘，你必須棄掉它，或將它在 8°C 或以下的冷凍溫度存放。請記著要將食物保存在一個安全的溫度，直至使用為止。

在蘇格蘭，條例並沒有訂明冷凍食物的具體溫度，但需要冷凍的食物應存放在雪櫃或其他冷凍器具內。蘇格蘭的條例並沒有說明準備上餐或陳列中的食物，可以放在雪櫃以外的具體時間（雖然這應該是盡量短的）。



交叉污染

交叉污染是指細菌在食物、桌面或器具之間互相傳播。這最有可能發生的時候是當生的食物接觸到（或滴水到）可即食的食物、器具或桌面上。因此，如果有生肉滴水到雪櫃內的蛋糕上，細菌便會由生肉傳播到蛋糕上。

如果你在一塊砧板上切生雞肉，細菌會從雞肉傳播到該砧板和刀子上。如果你跟著用同一砧板和刀子（而未經徹底清洗）來切青瓜，細菌便會從該砧板和刀子傳播到青瓜上。

雙手亦可以傳播細菌。如果你接觸生的食物後沒有將雙手徹底洗乾淨，你可能會將細菌傳播到你所接觸的其他東西上。

交叉污染是引致食物中毒的最常見原因之一。你應進行以下各事項以避免交叉污染。

- › 不論何時都要將生的肉類/家禽與可即食的食物分開擺放。
- › 在接觸生的肉類/家禽後，必定將雙手徹底洗乾淨。
- › 在開始預備食物前，將工作桌面、砧板及器具徹底清洗，及亦要在用它們來處理生的肉類/家禽後徹底清洗。
- › 最好是使用不同的砧板和刀子，來處理生的肉類/家禽及可即食的食物。
- › 在雪櫃內將生的肉類/家禽放在可即食食物的下面。如可能的話，用不同的雪櫃來存放生的肉類/家禽。
- › 確保你的員工知道怎樣避免交叉污染。

個人衛生



要保持食物安全，你及員工必須保持高度的個人衛生。有效地洗手對防止有害細菌傳播是非常重要的。你要確保所有處理食物的員工都正確地洗手，包括：

- › 在預備食物前
- › 在接觸生的食物後，尤其是生肉／家禽或蛋類
- › 在休息後
- › 在如廁後
- › 在清潔後

所有負責處理食物的員工都必須穿著適當及清潔的衣服，和在有需要時，穿上圍裙或其他保護衣服。



員工應該：

- › 在處理食物時，將頭髮束在頭後及／或戴上適合的髮罩，例如，帽子或髮網
- › 在預備食物時，不戴上手錶或飾物（結婚戒子除外）
- › 在預備食物時，不吸煙、吐痰、進食或嚼香口膠
- › 在預備食物時，避免觸摸面部及頭髮、打噴嚏或咳嗽

患病

如果你或其中一名員工有肚瀉及／或嘔吐，他們一定不可以處理食物，及不可進入任何處理食物的地方。

你要確保若員工有這類徵狀時必定通知你（或經理／主管）。如果你不能肯定某員工是否應繼續處理食物，應立即徵詢醫生或你地方當局的环境衛生服務處的意見。

貯存



要保持食物安全，正確的貯存方法是非常重要的。你必須確保你進行以下事項。

- › 若食物需要冷凍，要將它放在雪櫃內 – 請看第 15 頁冷凍。
- › 將生的肉類/家禽與可即食食物分開存放 – 請看第 17 頁交叉污染。
- › 切勿‘在此日期前使用’的日期後使用該食物，因為進食這些食物可能是不安全的。
- › 如果你將已煮熟的食物留起備用，應盡快將它冷卻及放入雪櫃內 – 最好是將食物標明日期，你可以用貼紙，或另一種標籤方法，以便清楚知道應在甚麼時候使用或棄掉食物。
- › 每天都檢查要在短期內食用的食品，以確保它未有‘過期’。
- › 遵照在食物包裝上的任何存放指示。
- › 將乾食品（例如穀物和豆類）離開地面存放，最理想是放在可密封的容器內，以便能妥善清潔及免被蟲鼠污染。



依次使用存貨

請記著**先到先用的規則**，以確保首先使用存放較久的食物。這會有助於避免浪費。

當你將食物存放在雪櫃或貯存室時，要確保將有較接近‘在此日期前使用’或‘在此日期前最佳’的食物放在架子的前面，以便首先使用它們。

巡查

執行主任會巡查你的店舖，以確保你遵行食物衛生條例。他們可能會進行例行巡查，或由於接到投訴而到訪。通常他們不會預早通知你他們將會到訪。

至於你的業務會每隔多久受到定期巡查，將視乎你業務的類別及過往的記錄而定。有些食物場所可能每六個月便至少被巡查一次，其他食店的次數可能較疏。

執行主任會提供有關食物安全的協助及指導，若他們發覺你的食物衛生未達標準，他們可以採取行動。在嚴重情況下，他們採取的行動可能包括封閉店舖或提出檢控。

FSA 印製的小冊 'Food law inspections and your business' (食物法例巡查與你的業務) 解釋巡查的程序。請看第 34 頁有關訂購的資料。

有關菜單的 規則

標明價格

當你售賣食物或飲品給客人在店內食用時，你必須清楚標明價錢，例如在價目單或菜單上。在適當時，你必須將附加稅 (VAT) 包括在價錢內（請參看以下徵收 VAT 一節）。

如果你加收服務費（一個百分率或數目），或如果設有最低收費，你必須如同其他價錢一樣明顯地清楚標明。

徵收 VAT

你的價格是否需要包括 VAT，及以甚麼收費率徵收 VAT，將視乎多個因素而定。一般來說，售賣可以即食或即飲的食物或飲品的商號，都應按標準率徵收 VAT。

不過，那些生意額（而不單是指利潤）低於‘登記底線’的商號，則無需辦理 VAT 登記，因此無需徵收 VAT。請看第 28 頁有關 VAT 登記。

至於有 VAT 登記的商號，以下是一些主要規則。如果你出售的食物或飲品是在你的店舖內進用的，或如果你供應熱的外賣食物，你必須按標準率收取這些食品的 VAT。

你通常是無需就冷的外賣食物及飲品徵收 VAT 的，但有些產品則必須按標準率徵收 VAT，例如薯片、糖果及樽裝水。

有時候供應食物給學校或醫院的供應商是無需徵收 VAT 的。

欲知道何時需要徵收 VAT 的詳情，請聯絡皇家稅務及海關部 (HM Revenue & Customs - HMRC)，電話 0845 010 9000，或瀏覽網址 www.hmrc.gov.uk。HMRC 是負責以往稅務部 (Inland Revenue) 及海關部 (HM Customs and Excise) 職務的新部門。

食物描述

你必須在菜單、黑板及廣告上準確地形容各項食物和飲品。任何圖示都必須準確地代表你出售的食物。有關的形容及圖示一定不可有誤導成份。使用一些例如‘新鮮’(fresh)、『家庭自製’(home-made)及『適合素食者’(suitable for vegetarians)的形容詞很容易會有誤導之嫌。

請瀏覽食物標準局網址 www.food.gov.uk，或聯絡你的地方當局，以獲得怎樣確保你的食品形容詞不會誤導的指導。

在法律上，菜單上形容為『香腸』或『漢堡包』的食品，必須至少含有某份量的肉。請聯絡你的地方當局以知詳情。

食物標籤

飲食供應商通常無需為食物標籤。不過，如果食物含有曾受輻射的用料，或用經基因改造 (GM) 的黃豆或玉米製成，你必須在食物上的標籤、菜單或顧客容易見到的通告上清楚說明。

這條例同樣適用於你預先包裝好直接出售給顧客的食物（例如：在三文治店內預先準備和包裝好的三文治）。

為飲食或零售店舖供應預先包裝的食品，或出售供顧客烹煮的食品的商號，都受到更廣泛的食物標籤規例規管。請聯絡你的地方當局以知詳情。

酒類

你必須領有牌照才能出售酒精飲品。此外，亦有規例規管你可以供應的啤酒、餐酒及烈酒數量。請向你的地方當局查詢這兩方面的資料。

文件及 財務

業務類別

在你開始營業前，你需決定要開辦甚麼類別的業務。主要的業務類別有：

- › ‘獨資經營者’ (sole trader)，這是指你會是自僱人士
- › 合夥經營 (partnership)，這是指與另一人或多人合夥
- › 有限公司 (limited company)。

欲知道有關這些不同類別的業務詳情，請瀏覽 Business Link (商業連繫) 網址：www.businesslink.gov.uk，或參閱 Business Link 出版的小冊 ‘The No-Nonsense Guide to Government rules and regulations for setting up your business’ (創辦業務 – 政府規則及條例實用指引) (請看第 35 頁有關訂購資料)。

成為自僱人士

如果你是自僱人士，你必須在成為自僱人士後的三個月內，向皇家稅務及海關部 (HM Revenue & Customs) 登記。作為自僱人士，你須負責繳付你自己的稅款及國民保險 (National Insurance) 供款。你每年需要填寫一份報稅表。

請聯絡你當地的稅務辦事處，以查清楚你在稅務方面要怎樣做，或致電 HMRC 為新成為自僱人士而設的輔助熱線，電話 08459 15 45 15。

VAT 登記

VAT 代表 'Value Added Tax' (附加稅)。已辦理 'VAT 登記' 的商號會為他們提供的貨品及服務徵收 VAT。如果你的業務的營業額 (而不單是指利潤) 超過 '登記底線', 你的商號便必須辦理 VAT 登記。

在 2005 年四月, 訂定的登記底線是每年£60,000, 但這可能會更改。

有些商號的營業額雖然低於登記底線的水平, 但他們仍選擇辦理 VAT 登記。如果你的業務辦理了 VAT 登記, 你可以申請取回你付給供應商的 VAT。你亦必須為某些項目收取 VAT。請參看第 23 頁有關徵收 VAT。

欲知道有關 VAT 登記的詳情, 請聯絡皇家稅務及海關部 (HMRC), 電話 0845 010 9000, 或瀏覽網站 www.hmrc.gov.uk。

保存記錄

你必須保存你業務上所有收入及開支的記錄。這會幫助你預備你的賬目及填寫報稅表。記錄好所有收入及支出的款項, 亦可以幫助你有效地經營業務。

你必須將全部記錄保留至少五年, 由你最近寄出報稅表的日期起計。如果你希望獲得有關保存記錄的指導, 請聯絡皇家稅務及海關部或會計師。

請勿忘記你應保留所有購買食物的發票及收據。



- › 經常更新你的記錄。這會幫助你避免文件堆積，並會讓你更容易預備年度會計賬目。
- › 保存所有業務開支的收據。它們可以證明你的開支用途。
- › 一定要將業務的款項與私人款項分開。

發薪給僱員

如果你聘請其他人，你需要計算及支付僱員的稅項及國民保險供款。你從他們的薪金扣除這些款項。請聯絡皇家稅務及海關部 (HMRC) 以知詳情。

請記著，你必須寫下所有付給僱員的款項的記錄，包括工資、特別款項及福利等。

你亦必須確保你遵守僱傭法例，例如有關僱員權利、工作時間、最低工資及平等機會等。欲知詳情，請瀏覽 Business Link 網址：www.businesslink.gov.uk

HMRC 亦提供協助及指導。請聯絡為新僱主而設的輔助熱線，電話 0845 607 0143，或瀏覽網址 www.hmrc.gov.uk/newemployers

法律

由 2006 年 1 月起，有多項新的食物衛生法例已在英國實施。特別適用於食物業務的最重要法例是：

- › (歐盟) 法例 852/2004 [Regulation (EC) No. 852/2004] 有關食品衛生事項
- › 2006 年食物衛生 (英格蘭) 法例 [The Food Hygiene (England) Regulations 2006] (及在蘇格蘭、威爾斯及北愛爾蘭相等的法例)

這些法例取代了 1995 年食物安全 (一般食物衛生) 法例 [Food Safety (General Food Hygiene) Regulations 1995] 及 1995 年食物安全 (溫度控制) 法例 [Food Safety (Temperature Control) Regulations 1995]。它們說明你業務中所有方面的基本衛生規定，由食肆場地及設施以至員工的個人衛生。

新法例內差不多所有規定都與其取代的法例相同。主要的更改是你必須實行‘食物安全管理程序’，並且保存這些程序的最新記錄。

欲知道有關這些法例的更多資料，請參看食物標準局出版的小冊‘食物衛生 – 給飲食業的指引’ (Food hygiene – a guide for businesses) (請看第 34 頁有關訂購詳情)，或聯絡你地方當局的环境衛生服務處。

我可以獲得
甚麼協助？

我可以獲得
甚麼協助？

食物安全管理套冊

如果你經營小型飲食業務，有些套冊可以幫助你制定食物安全管理程序。在英格蘭、蘇格蘭及北愛爾蘭，這些套冊已由 FSA 編印，而在威爾斯由地方當局編印。

- ▶ **英格蘭** – FSA 與小型飲食業及 50 多個地方當局合作，編製了一份名為 ‘Safer food, better business’（‘更安全食物，更好的業務’）的套冊，提供食物安全管理方面的一個創新及實際方法。如果你想訂取一份 ‘Safer food, better business’，請聯絡 FSA 出版組，聯絡資料請見第 34 頁。你亦可以在網上閱讀此冊，網址 www.food.gov.uk
- ▶ **威爾斯** – 有多個地方當局以往曾為飲食供應商印製了指引套冊，而威爾斯 FSA 已鼓勵全威爾斯各個地方當局分享這些套冊。各商號應向他們的地方當局查詢詳情。
- ▶ **蘇格蘭** – 蘇格蘭 FSA 已從飲食界搜集經驗，包括小型商號、地方當局及蘇格蘭食物諮詢委員會 (Scottish Food Advisory Committee)，以發展一個稱為 ‘CookSafe’（‘食物安全’）的系統。這份套冊亦備有中文、烏爾都文及旁遮普文等譯本。有意索取這份套冊的商號，請聯絡他們的地方當局。你亦可以在網上閱讀，網址 www.food.gov.uk
- ▶ **北愛爾蘭** – 北愛爾蘭 FSA 已為飲食業編製了一份指引，名為 ‘Safe Catering’（‘安全地供應飲食’），他們與各飲食供應商及地方當局合作。這份指引是經多年來的編輯及修訂，已受北愛爾蘭的飲食業廣泛接受。各商號可以聯絡他們的地方當局查詢詳情。

飲食界是毋須使用任何特別套冊或模式的，但他們必須確保已定出一套適合其業務的食物安全管理程序。有些商號已有一套適當的系統而可以繼續使用。

我可以獲得
甚麼協助？

食物標準局出版的刊物

Food hygiene – a guide for businesses

(食物衛生 – 給飲食業的指引)

– 有關食物衛生條例的一般指引

Food law inspections and your business

(食物法例巡查與你的業務)

– 解釋巡查的程序

Eggs: what caterers need to know

(蛋類：飲食供應者須知)

– 為飲食供應者提供有關安全使用蛋類的指導。

所有這些小冊都是免費的。欲訂取小冊，請聯絡食物標準局出版組 (Food Standards Agency Publications)：

電話 0845 606 0667

微型通訊 0845 606 0678

傳真 020 8867 3225

電子郵件 foodstandards@ecgroup.uk.com

我可以獲得
甚麼協助？

政府部門出版的刊物

商業連繫 (Business Link)

The No-Nonsense Guide to Government rules and regulations for setting up your business
(創辦業務 – 政府規則及條例實用指引)

Health and Safety: A no-nonsense summary of Government rules and regulations
(健康與安全：政府規則及條例實用摘要)

訂購請寄電子郵件至 publications@dti.gsi.gov.uk，
瀏覽網址 www.dti.gov.uk/publications，
致電 0845 015 0010，文字電話 0845 015 0030，
或傳真至 0845 015 0020。

皇家稅務及海關部 (HM Revenue & Customs)

Working for Yourself – The Guide (給自僱人士的指引)

訂取此冊請瀏覽 www.hmrc.gov.uk，
致電 0845 9000 404，或傳真至 0845 9000 604。

健康及安全委員會 (Health and Safety Executive)

健康及安全委員會 (Health and Safety Executive) 出版了多份與飲食業有關的資料單張。請瀏覽以下網址連結以查看列單：

www.hse.gov.uk/pubns/caterdex.htm

你亦可以經網址 www.hsebooks.co.uk 或致電 01787 881165 訂購刊物。

我可以獲得
甚麼協助？

有用的聯絡組織

Business Link (商業連繫) (英格蘭)

www.businesslink.gov.uk 0845 600 9006

Business Eye (商業眼) (威爾斯)

www.businessseye.org.uk 08457 96 97 98

Business Gateway (商業通道) (蘇格蘭)

www.bgateway.com 0845 609 6611

Invest Northern Ireland (投資北愛爾蘭)

www.investni.com

Small Business Advice Service

(小型商業諮詢服務) (英格蘭)

www.smallbusinessadvice.org.uk

Scottish Enterprise (蘇格蘭企業)

www.scottish-enterprise.com 0845 607 8787

Workspace (工作空間) (北愛爾蘭)

www.workspace.org.uk 028 7962 8113

HM Revenue & Customs (皇家稅務及海關部)

www.hmrc.gov.uk

新僱主輔助熱線 0845 607 0143

給新成為自僱人士的輔助熱線 08459 15 45 15

國家最低工資輔助熱線 0845 600 0678

VAT 登記 0845 010 9000

Health and Safety Executive (健康與安全委員會)

www.hse.gov.uk 0845 345 0055

Equal Opportunities Commission (平等機會委員會)

www.eoc.org.uk 0845 601 5901

Companies House (公司部)

www.companies-house.gov.uk 0870 333 3636

HCIMA (Hotel & Catering International

Management Association) (酒店及飲食業國際管理協會)

www.hcima.org.uk 020 8661 4900

British Hospitality Association (英國服務業協會)

www.bha-online.org.uk 0845 880 7744

British Beer and Pub Association (英國啤酒及酒吧協會)

www.beerandpub.com 020 7627 9191

British Institute of Innkeeping (英國旅館管理協會)

www.bii.org 01276 684449

檢查單

- 你是否已登記了你的店址？
- 你的店舖的設計及建築是否符合法律規定？
- 你是否已制定食物安全程序，及你是否保存這些程序的最新記錄？
- 你及你的員工是否明白良好食物衛生的原則？
- 你是否已考慮健康與安全及防火安全的安排？
- 你是否已登記為自僱人士？
- 你是否需要辦理 VAT 登記？
- 你是否將業務的所有收入及開支記錄下來？
- 你是否有保存你員工的工資記錄，及是否知道如何繳付他們的稅項及國民保險供款？
- 你是否正確地描述你的食物及飲品？
- 你是否需要申請牌照以出售酒類飲品、供應娛樂、在深夜售賣熱食物或飲品或在街上售賣食物？

食物標準局出版組

欲訂取更多份本冊或食物標準局出版的其他刊物，請聯絡食物標準局出版組 (Food Standards Agency Publications)：

電話 0845 606 0667
微型通訊 0845 606 0678
傳真 020 8867 3225
電子郵件 foodstandards@ecgroup.uk.com

請瀏覽食物標準局網址：www.food.gov.uk



Published by the Food Standards Agency April 2006
Design by Hoop Associates

© Crown copyright 2006
Printed in England 5k FSA/1066/0606